

交換商品リスト

サービス名	会津野菜
事業者名	[060](株)会津野菜
問合せ先	0241-49-2022 【所在地】西会津町

商品コード	商品名	ポイント数	備考
001	西会津ミネラル野菜セット(小) 2名様 1週間分相当 (8~10品目) 1回	4,000	<p>https://shop.aizu-yasai.jp/products/detail/4 元気な土からの恵み、体が喜ぶ西会津のミネラル野菜 販売期間：4月中旬～11月初旬</p> <p>「健康な体は健康な食べ物から、健康な食べ物は健康な土づくりから」の理念のもと、西会津町が平成10年から取り組んでいる、健康な土づくり事業（マンガン、鉄、銅、亜鉛、ホウ素のミネラル成分5要素を含む、19項目の土壌診断に基づいて施肥設計を行ったバランスの取れた土壌を作り）による栽培を「ミネラル栽培」と呼び、ミネラル栽培により生産された野菜を「ミネラル野菜」と呼んでいます。（ミネラルは、からだを動かすために欠かせない栄養素で、微量栄養素として知られています。）「にしあいつ健康ミネラル野菜普及会」のお野菜は、土からミネラルバランスを整え育てたミネラル野菜です。</p> <p>※「にしあいつ健康ミネラル野菜普及会」は平成26年度豊かなむらづくり顕彰で農林水産大臣賞を受賞しています。</p> <p>○野菜の詰合せ例（春）——2名様1週間分相当 西会津ミネラル野菜セット(小) (キャベツ、ネギ、人参、レタス、大根、きゅうり、ニラ、ほうれん草、ラディッシュ、アスパラ、トマト、山菜(季節限定)、うど、等) からその日の朝採れ野菜を8~10種類程度。</p> <p>○野菜の詰合せ例（夏）——2名様1週間分相当 西会津ミネラル野菜セット(小) (ズッキーニ、スナップエンドウ、ラディッシュ、なす、みょうが、ピーマン、きゅうり、アスパラ、トマト、さやいんげん、ニラ、枝豆、ししとう、つるむらさき、ホワイトコーン、とうもろこし、オクラ、坊ちゃんかぼちゃ、等) からその日の朝採れ野菜を8~10種類程度。</p> <p>※季節や収量によって詰合せの内容が変わることがございますが、予めご了承下さい。</p>
002	西会津ミネラル野菜セット(大) 4名様 1週間分相当 (10~12品目) 1回	4,300	<p>https://shop.aizu-yasai.jp/products/detail/3 元気な土からの恵み、体が喜ぶ西会津のミネラル野菜 販売期間：4月中旬～11月初旬</p> <p>「健康な体は健康な食べ物から、健康な食べ物は健康な土づくりから」の理念のもと、西会津町が平成10年から取り組んでいる、健康な土づくり事業（マンガン、鉄、銅、亜鉛、ホウ素のミネラル成分5要素を含む、19項目の土壌診断に基づいて施肥設計を行ったバランスの取れた土壌を作り）による栽培を「ミネラル栽培」と呼び、ミネラル栽培により生産された野菜を「ミネラル野菜」と呼んでいます。（ミネラルは、からだを動かすために欠かせない栄養素で、微量栄養素として知られています。）「にしあいつ健康ミネラル野菜普及会」のお野菜は、土からミネラルバランスを整え育てたミネラル野菜です。</p> <p>※「にしあいつ健康ミネラル野菜普及会」は平成26年度豊かなむらづくり顕彰で農林水産大臣賞を受賞しています。</p> <p>○野菜の詰合せ例（春）——4名様1週間分相当 西会津ミネラル野菜セット(大) (キャベツ、ネギ、人参、レタス、大根、きゅうり、ニラ、ほうれん草、ラディッシュ、アスパラ、トマト、ブロッコリー、山菜(季節限定)、うど、等) からその日の朝採れ野菜を10~12種類程度。</p> <p>○野菜の詰合せ例（夏）——4名様1週間分相当 西会津ミネラル野菜セット(大) (ズッキーニ、スナップエンドウ、ラディッシュ、なす、みょうが、ピーマン、きゅうり、アスパラ、トマト、さやいんげん、ニラ、枝豆、ミニトマト、玉ねぎ、ししとう、つるむらさき、ホワイトコーン、とうもろこし、オクラ、パプリカ、にんにく、大葉、ロメインレタス、坊ちゃんかぼちゃ、等) からその日の朝採れ野菜を10~12種類程度。</p> <p>※季節や収量によって詰合せの内容が変わることがございますが、予めご了承下さい。</p>

003	喜多方アスパラ野菜セット（小）2名様 1週間分相当（8～10品目） 1回	4,000	<p>https://shop.aizu-yasai.jp/products/detail/11 新芽の春採れアスパラは一度食べていただきたい絶品です！ 喜多方市の特産アスパラと野菜のセット</p> <p>販売期間：4月中旬～9月下旬</p> <p>アスパラ生産のブランド地である喜多方市で作られた特産品のアスパラは、皮を削ぐことなくそのまま美味しく食べられ、甘さ、柔らかさも格別。数々の品評会でも喜多方アスパラは非常に高い評価をいただいています。全国の有名レストランでも使われており、味・品質ともに高評価をいただいています。L、2L、（収穫がある場合には3Lも）の高品質のアスパラを中心に選別しています。アスパラは太いものほど食味が良く、柔らかくていいものとされています。様々な調理法でもおいしくいただけます。レシピもご紹介しますので、ぜひご賞味ください。</p> <p>お野菜は喜多方市塩川赤星産。喜多方市では米作りに適した粘土質の土壌が多い中、赤星は砂地土壌で野菜作りに適しており、数多くの野菜を栽培しています。契約農家の花見さんの作るお野菜は直売所に出してもすぐに売り切れ、遠方から買いに来るお客様も多いほどの人気野菜です。</p> <p>野菜の詰合せ例（春）――2名様1週間分相当 ○喜多方アスパラ野菜セット（小） （キャベツ、ネギ、人参、レタス、大根、きゅうり、ニラ、ほうれん草、ラディッシュ、アスパラ、トマト、山菜（季節限定）、うど、等） からその日の朝採れ野菜を8～10種類程度。</p> <p>野菜の詰合せ例（夏）――2名様1週間分相当 ○喜多方アスパラ野菜セット（小） （ズッキーニ、スナップエンドウ、ラディッシュ、なす、みょうが、ピーマン、きゅうり、アスパラ、トマト、さやいんげん、ニラ、枝豆、ししとう、つるむらさき、ホワイトコーン、とうもろこし、オクラ、坊ちゃんかぼちゃ、等） からその日の朝採れ野菜を8～10種類程度。 ※季節や収量によって詰合せの内容が変わることがございますが、予めご了承下さい。</p>
004	喜多方アスパラ野菜セット（大）4名様 1週間分相当（10～12品目） 1回	4,300	<p>https://shop.aizu-yasai.jp/products/detail/8 新芽の春採れアスパラは一度食べていただきたい絶品です！ 喜多方市の特産アスパラと野菜のセット</p> <p>販売期間：4月中旬～9月下旬</p> <p>アスパラ生産のブランド地である喜多方市で作られた特産品のアスパラは、皮を削ぐことなくそのまま美味しく食べられ、甘さ、柔らかさも格別。数々の品評会でも喜多方アスパラは非常に高い評価をいただいています。全国の有名レストランでも使われており、味・品質ともに高評価をいただいています。L、2L、（収穫がある場合には3Lも）の高品質のアスパラを中心に選別しています。アスパラは太いものほど食味が良く、柔らかくていいものとされています。様々な調理法でもおいしくいただけます。レシピもご紹介しますので、ぜひご賞味ください。</p> <p>お野菜は喜多方市塩川赤星産。喜多方市では米作りに適した粘土質の土壌が多い中、赤星は砂地土壌で野菜作りに適しており、数多くの野菜を栽培しています。契約農家の花見さんの作るお野菜は直売所に出してもすぐに売り切れ、遠方から買いに来るお客様も多いほどの人気野菜です。</p> <p>○野菜の詰合せ例（春）――4名様1週間分相当 喜多方アスパラ野菜セット（大）（キャベツ、ネギ、人参、レタス、大根、きゅうり、ニラ、ほうれん草、ラディッシュ、アスパラ、トマト、ブロッコリー、山菜（季節限定）、うど、等） からその日の朝採れ野菜を10～12種類程度。</p> <p>○野菜の詰合せ例（夏）――4名様1週間分相当 喜多方アスパラ野菜セット（大）（ズッキーニ、スナップエンドウ、ラディッシュ、なす、みょうが、ピーマン、きゅうり、アスパラ、トマト、さやいんげん、ニラ、枝豆、ミニトマト、玉ねぎ、ししとう、つるむらさき、ホワイトコーン、とうもろこし、オクラ、パプリカ、にんにく、大葉、ロメインレタス、坊ちゃんかぼちゃ、等） からその日の朝採れ野菜を10～12種類程度。 ※季節や収量によって詰合せの内容が変わることがございますが、予めご了承下さい。</p>

005	西会津ミネラル元氣米 (2kg) + 秋・冬野菜 (2~3種類) セット (小) 1回	4,000	<p>https://shop.aizu-yasai.jp/products/detail/17 今年のおいしい新米と秋・冬野菜のセット</p> <p>販売期間：10月下旬～4月中旬</p> <p>【秋・冬野菜】 この時期から会津では寒さが段々と厳しくなっていく、かぶや白菜、キャベツなど、朝晩の冷え込みと霜や雪にあたることで、より一層旨み、甘みが増していきます。また、雪が降り積ると、雪下で育ち収穫時に掘り起こす雪下キャベツや白菜、大根なども自分を守る為に糖度を増して格別の味が楽しめます！</p> <p>野菜の種類（例）： にんじん、里芋、かぶ、大根、白菜、キャベツ、赤大根、ロマネスコ、ごぼう、長芋、かぼちゃ、さつまいも、ブロッコリー、ほうれん草、雪下キャベツ、などから2~3種類。 ※収量、天候などにより野菜の種類は変更になる場合がございます。あらかじめご了承下さい。</p> <p>【お米】 会津の黄金に輝く稲穂、一面の田んぼは空の青と対比し印象派の絵画のように美しく綺麗な光景です。その新米がまたたまらなく旨い！お米の生育に適した粘土質の土壌と、四方を山に囲まれ、飯豊山や磐梯山からの伏流水によって豊かに育ち、また寒暖差が大きいので、良質のお米が実ります。毎年特A米や、受賞米を数多く出している名産地です。 ※会津野菜では新米の鮮度を大切に、発送直前に精米してお届けしています。 ※新米の炊き方や、保存法も同封致します。 西会津ミネラル元氣米 ミネラル農法による特別栽培米として、県の慣行栽培より化学窒素と化学農薬を5割以上低減して栽培しています。（ミネラル野菜と同じく、土壌分析から栄養分やミネラル成分のバランスを整え土壌作り力を入れています。また有効微生物農薬の使用で原因病原菌と競合し化学農薬に頼らない生育をしています。）会津地方は200万俵を生産する東北を代表する米産地であり、昔より米どころとして突出した良産地として知られています。 その中でも西会津町は、新潟県との境の山間部に位置し、粘土質の肥沃な土と朝晩の寒暖差の大きい気候、万年雪を有する霊峰飯豊山からの豊かな伏流水で、毎年の食味評価でも特A米など例年受賞米を産出しています。 お米は噛めば噛むほど甘く、お弁当・おにぎりなど冷めてもおいしいいただけます。西会津産米は、(財)日本穀物検定協会が行っている食味検定で、最高位の『特A』を2年連続で受賞しており、美味しい米として定評を得ています。他にも「食味分析鑑定コンクール国際大会」で金賞受賞。2018年「全国食味コンクール」では特別賞を受賞しました。 ※平成20年には天皇家献上米として奉納されました。</p>
006	西会津ミネラル元氣米 (3kg) + 秋・冬野菜 (3~5種類) セット (大) 1回	4,300	<p>https://shop.aizu-yasai.jp/products/detail/19 今年のおいしい新米と秋・冬野菜のセット</p> <p>販売期間：10月下旬～4月中旬</p> <p>【秋・冬野菜】 この時期から会津では寒さが段々と厳しくなっていく、かぶや白菜、キャベツなど、朝晩の冷え込みと霜や雪にあたることで、より一層旨み、甘みが増していきます。また、雪が降り積ると、雪下で育ち収穫時に掘り起こす雪下キャベツや白菜、大根なども自分を守る為に糖度を増して格別の味が楽しめます！</p> <p>野菜の種類（例）： にんじん、里芋、かぶ、大根、白菜、キャベツ、赤大根、ロマネスコ、ごぼう、長芋、かぼちゃ、さつまいも、ブロッコリー、ほうれん草、雪下キャベツ、などから3~5種類。 ※収量、天候などにより野菜の種類は変更になる場合がございます。あらかじめご了承下さい。</p> <p>【お米】 会津の黄金に輝く稲穂、一面の田んぼは空の青と対比し印象派の絵画のように美しく綺麗な光景です。その新米がまたたまらなく旨い！お米の生育に適した粘土質の土壌と、四方を山に囲まれ、飯豊山や磐梯山からの伏流水によって豊かに育ち、また寒暖差が大きいので、良質のお米が実ります。毎年特A米や、受賞米を数多く出している名産地です。 ※会津野菜では新米の鮮度を大切に、発送直前に精米してお届けしています。 ※新米の炊き方や、保存法も同封致します。 西会津ミネラル元氣米 ミネラル農法による特別栽培米として、県の慣行栽培より化学窒素と化学農薬を5割以上低減して栽培しています。（ミネラル野菜と同じく、土壌分析</p>

		<p>から栄養分やミネラル成分のバランスを整え土壌作りに力を入れています。また有効微生物農薬の使用で原因病原菌と競合し化学農薬に頼らない生育をしています。) 会津地方は200万俵を生産する東北を代表する米産地であり、昔より米どころとして突出した良産地として知られています。</p> <p>その中でも西会津町は、新潟県との境の山間部に位置し、粘土質の肥沃な土と朝晩の寒暖差の大きい気候、万年雪を有する霊峰飯豊山からの豊かな伏流水で、毎年の食味評価でも特A米など例年受賞米を生産しています。</p> <p>お米は噛めば噛むほど甘く、お弁当・おにぎりなど冷めてもおおいしくいただけます。西会津町産米は、(財)日本穀物検定協会が行っている食味検定で、最高位の『特A』を2年連続で受賞しており、美味しい米として定評を得ています。他にも「食味分析鑑定コンクール国際大会」で金賞受賞。2018年「全国食味コンクール」では特別賞を受賞しました。</p> <p>※平成20年には天皇家献上米として奉納されました。</p>
007	喜多方慶徳産コシヒカリ (2kg) + 秋・冬野菜 (2~3種類) セット (小) 1回	<p style="text-align: center;">https://shop.aizu-yasai.jp/products/detail/21 今年のおいしい新米と秋・冬野菜のセット</p> <p>販売期間：10月下旬～4月中旬</p> <p>【秋・冬野菜】 この時期から会津では寒さが段々と厳しくなっていく、かぶや白菜、キャベツなど、朝晩の冷え込みと霜や雪にあたることで、より一層旨み、甘みが増していきます。また、雪が降り積ると、雪下で育ち収穫時に掘り起こす雪下キャベツや白菜、大根なども自分を守る為に糖度を増して格別の味が楽しめます！</p> <p>野菜の種類 (例)： にんじん、里芋、かぶ、大根、白菜、キャベツ、赤大根、ロマネスコ、ごぼう、長芋、かぼちゃ、さつまいも、ブロッコリー、ほうれん草、雪下キャベツ、などから2~3種類。 ※収量、天候などにより野菜の種類は変更になる場合がございます。あらかじめご了承下さい。</p> <p>【お米】 会津の黄金に輝く稲穂、一面の田んぼは空の青と対比し印象派の絵画のように美しく綺麗な光景です。その新米がまたたまらなく旨い！お米の生育に適した粘土質の土壌と、四方を山に囲まれ、飯豊山や磐梯山からの伏流水によって豊かに育ち、また寒暖差が大きいので、良質のお米が実ります。毎年特A米や、受賞米を数多く出している名産地です。 ※会津野菜では新米の鮮度を大切に、発送直前に精米してお届けしています。 ※新米の炊き方や、保存法も同封致します。 喜多方慶徳産コシヒカリ 会津地方は200万俵を生産する東北を代表する米産地であり、その中でも米の良産地である喜多方。さらにその中でも慶徳地域は、山沿いの豊かな伏流水と、盆地特有の寒暖差の大きい気候、米の栽培に適している粘土質の地質を誇り、その肥沃な土壌で毎年超優良米を生産しているブランド地です。 そのまままずは一口食べてみて下さい。 お米の甘み、つや、ふっくら感、粘り、そしてお米の旨みにお気づきになるでしょう。きっとおかわりが止まりません。 会津喜多方産コシヒカリは、毎年全国食味ランク第一位「特A」の評価を受けており、美味しい米として定評を得ています。 他にも2014年「食味分析鑑定コンクール国際大会」で最優秀賞受賞。2018年「全国食味コンクール」では特別優秀賞を受賞しました。</p> <p style="text-align: center;">4,000</p>

008	喜多方慶徳産コシヒカリ (3kg) + 秋・冬野菜 (3~5種類) セット (大) 1回	4,300	<p style="text-align: center;">https://shop.aizu-yasai.jp/products/detail/23 今年のおいしい新米と秋・冬野菜のセット</p> <p>販売期間：10月下旬～4月中旬</p> <p>【秋・冬野菜】 この時期から会津では寒さが段々と厳しくなっていく、かぶや白菜、キャベツなど、朝晩の冷え込みと霜や雪にあたることで、より一層旨み、甘みが増していきます。また、雪が降り積ると、雪下で育ち収穫時に掘り起こす雪下キャベツや白菜、大根なども自分を守る為に糖度を増して格別の味が楽しめます！</p> <p>野菜の種類（例）： にんじん、里芋、かぶ、大根、白菜、キャベツ、赤大根、ロマネスコ、ごぼう、長芋、かぼちゃ、さつまいも、ブロッコリー、ほうれん草、雪下キャベツ、などから3~5種類。 ※収量、天候などにより野菜の種類は変更になる場合がございます。あらかじめご了承下さい。</p> <p>【お米】 会津の黄金に輝く稲穂、一面の田んぼは空の青と対比し印象派の絵画のように美しく綺麗な光景です。その新米がまたたまらなく旨い！お米の生育に適した粘土質の土壌と、四方を山に囲まれ、飯豊山や磐梯山からの伏流水によって豊かに育ち、また寒暖差が大きいので、良質のお米が実ります。毎年特A米や、受賞米を数多く出している名産地です。 ※会津野菜では新米の鮮度を大切に、発送直前に精米してお届けしています。 ※新米の炊き方や、保存法も同封致します。 喜多方慶徳産コシヒカリ 会津地方は200万俵を生産する東北を代表する米産地であり、その中でも米の良産地である喜多方。さらにその中でも慶徳地域は、山沿いの豊かな伏流水と、盆地特有の寒暖差の大きい気候、米の栽培に適している粘土質の地質を誇り、その肥沃な土壌で毎年超優良米を産出しているブランド地です。 そのまままずは一口食べてみて下さい。 お米の甘み、つや、ふっくら感、粘り、そしてお米の旨みにお気づきになるでしょう。きっとおかわりが止まりません。 会津喜多方産コシヒカリは、毎年全国食味ランク第一位「特A」の評価を受けており、美味しい米として定評を得ています。 他にも2014年「食味分析鑑定コンクール国際大会」で最優秀賞受賞。2018年「全国食味コンクール」では特別優秀賞を受賞しました。</p>
-----	--	-------	---